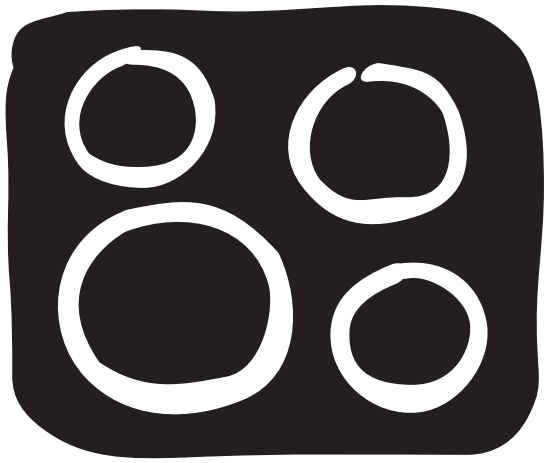
G l a s k e r a m i k - K o c h f e l d

Montage- und Gebrauchsanweisung



EHS6615X

822 924 603-B-140705-03

D

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
Geben Sie diese Gebrauchsanweisung an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung! Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung! Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

Inhalt

Gebrauchsanweisung 4

Sicherheitshinweise 4

Gerätebeschreibung 5
Ausstattung Kochfeld 5
Ausstattung Bedienfeld 5
Touch Control-Sensorfelder 6
Anzeigen 6
Restwärmeanzeige 6

Bedienung des Geräts 7
Gerät ein- und ausschalten 7
Kochzone auswählen 7
Kochstufe einstellen 7
Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten 7
Kindersicherung verwenden 8
Kindersicherung einschalten 8
Kindersicherung überwinden 8
Kindersicherung ausschalten 8
Sicherheitsabschaltung 9

Tipps zum Kochen und Braten 10
Kochgeschirr 10
Energiesparen 10
Anwendungsbeispiele zum Kochen 11

Reinigung und Pflege 12

Was tun, wenn 13

Entsorgung 14

Montageanweisung 15

Montage 16
Typenschild 18

Service 19

Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.

Sicherheit beim Reinigen

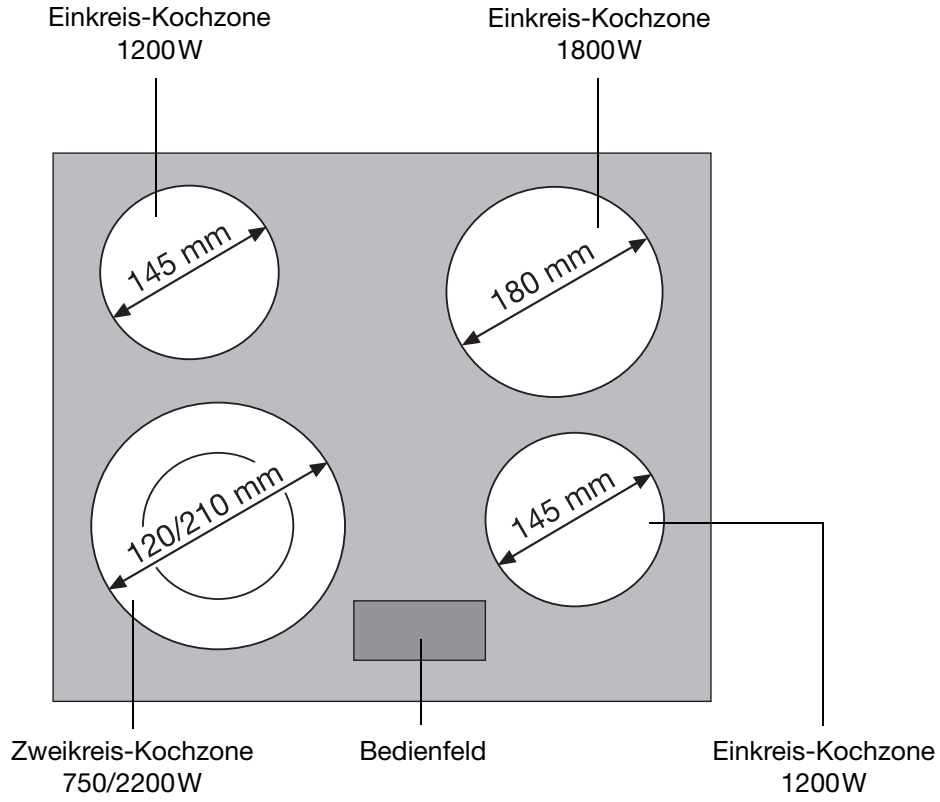
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Vermeidung von Schäden am Gerät

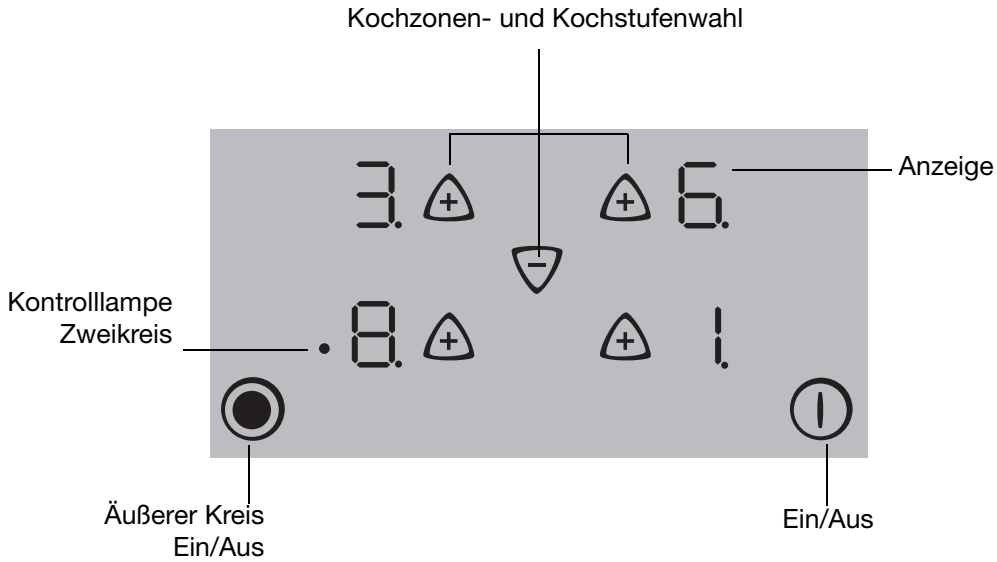
- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld



Ausstattung Bedienfeld



Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Funktionen werden durch Berühren der Sensorfeldern gesteuert und durch Anzeigen bestätigt. Berührt werden die Sensorfelder von oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.

Sensorfeld		Funktion
⏻	Ein / Aus	Gerät ein- und ausschalten
⊕	Einstellungen erhöhen	Kochzone auswählen Kochstufe erhöhen
⊖	Einstellungen verringern	Kochstufe verringern
◉	Zweikreis Schaltung	Äußeren Heizkreis ein- und ausschalten

Anzeigen

Anzeige		Beschreibung
0		Kochzone ist ausgeschaltet
1 - 9	Kochstufen	Kochstufe ist eingestellt
Er	Fehler	Fehlfunktion ist aufgetreten
H	Restwärme	Kochzone ist noch warm
L	Kindersicherung	Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet

Restwärmeanzeige

⚠ **Warnung!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige H beachten.

ⓘ Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Bedienung des Geräts

Gerät ein- und ausschalten

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	⏻ 2 Sekunden berühren	0 / Dezimalpunkt blinkt
Ausschalten	⏻ 1 Sekunde berühren	H / keine

Kochzone auswählen

	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen	⊕ berühren	0 Dezimalpunkt leuchtet

Bei der ausgewählten Kochzone wird der Dezimalpunkt angezeigt. Danach muss bei dieser Kochzone innerhalb von 6 Sekunden eine Kochstufe eingestellt werden, sonst muss sie erneut angewählt werden.

Kochstufe einstellen

Nach der Auswahl der Kochzone das Sensorfeld ⊕ kurz loslassen.

	Bedienfeld	Anzeige
Erhöhen	⊕ berühren	0 bis 9
Verringern	⊖ berühren	9 bis 0
Ausschalten	⊕ und ⊖ gleichzeitig berühren	0

Nach 6 Sekunden ohne Eingabe wird die Auswahl aufgehoben und der Dezimalpunkt erlischt. Zum erneuten Einstellen die gewünschte Kochzone wieder anwählen.

Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten

Bei der Zweikreis-Kochzone kann die Heizfläche der Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Nach dem Einstellen einer Kochstufe sind beide Heizkreise eingeschaltet und die Kontrolllampe leuchtet.

	Bedienfeld	Kontrolllampe
Ausschalten	◉ 1 Sekunde berühren	erlischt
Einschalten	◉ 1 Sekunde berühren	leuchtet

Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Geräts.

Kindersicherung einschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	⏻ Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)	0 / H (falls heiß)
2.	⊕ der Kochzone vorne rechts und ⊖ **gleichzeitig** berühren	4 x 0 oder H Dezimalpunkte blinken
3.	⊕ der Kochzone vorne rechts berühren	L
Gerät schaltet aus.		

Um die Kindersicherung erfolgreich zu überwinden oder auszuschalten, müssen die Bedienschritte unmittelbar nacheinander ausgeführt werden. Zwischen den beschriebenen Bedienschritten dürfen keine anderen Sensorfelder berührt werden. Bei falscher Abfolge der Bedienschritte schaltet sich das Display aus.

Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann damit für einen einmaligen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiv.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	⏻ Gerät einschalten	L / H (falls heiß)
2.	⊕ der Kochzone vorne rechts und ⊖ **gleichzeitig** berühren	4 x 0 Dezimalpunkte blinken
Bis zum nächsten Ausschalten des Geräts kann es normal benutzt werden.		

Kindersicherung ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	⏻ Gerät einschalten	L / H (falls heiß)
2.	⊕ der Kochzone vorne rechts und ⊖ **gleichzeitig** berühren	4 x 0 oder H Dezimalpunkte blinken
3.	⊖ berühren	
Gerät schaltet aus.		

Sicherheitsabschaltung

Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Geräts nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt, schaltet das Gerät automatisch ab.
- Wird ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden berührt, schaltet das Kochfeld automatisch ab. Er03 wird blinkend angezeigt bzw. wechselt auf H falls Restwärme vorhanden ist.
- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

Bedienfeld

Feuchtigkeit (z.B. ein nasses Tuch) oder überkochende Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld schalten alle Kochzonen aus.

Kochzonen

- Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. H wird angezeigt.

Kochstufe	Abschaltung nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Tipps zum Kochen und Braten

Acrylamidhinweis
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

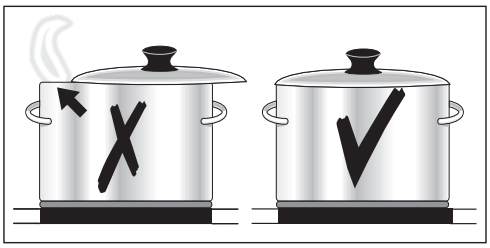
Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Geschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

Energiesparen

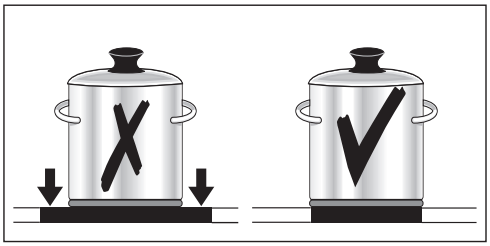
Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

Töpfe, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.



Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.

Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.



Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Koch-stufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
1	**Warmhalten**	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	**Schmelzen**	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	**Kochen**	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	**Mildes Braten**	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	**Starkes Braten**	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	**Ankochen Anbraten Frittieren**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Reinigung und Pflege

Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Achtung! Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Achtung! Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

	entfernen		
Art der Verschmutzung	**sofort**	**bei abgekühltem Gerät**	**mit**
Zucker, zuckerhaltige Speisen	ja	---	Reinigungsschaber*
Kunststoffe, Aluminiumfolien	ja	---	
Kalk- und Wasserränder	---	ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger*
Fettspritzer	---	ja	
metallisch schimmernde Verfärbungen	---	ja	

*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Keine Kochzone ausgewählt	Kochzone innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten auswählen (Dezimalpunkt leuchtet)
Die Kochzonen lassen sich nicht auswählen / Gerät reagiert nicht auf Eingaben am Bedienfeld	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Gerät erneut einschalten. Kochzone innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten auswählen
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“)
	Die Sensorfelder sind durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt	Tuch oder Flüssigkeit entfernen
	Sicherheitsabschaltung ist ausgelöst	Gerät erneut einschalten
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.
Er03 wird angezeigt	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
Er21 wird angezeigt	Sicherheitsabschaltung durch Überhitzung	Gerät abkühlen lassen. Kochgeschirr entfernen.
Er25 wird angezeigt (nur 10 Sekunden)	Gerät ist falsch angeschlossen	Gerät vom Netz trennen und richtig anschließen lassen
Er40 wird angezeigt	Überspannungsschutz hat angesprochen (Falschanschluss siehe oben Er25 oder Überhitzung der Elektronik siehe Er21)	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen). Gerät abkühlen lassen.

Bei allen anderen auftretenden Fehlercodes Gerät für einige Sekundenvom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen). Wird der Fehlercode erneut angezeigt, bitte den Kundendienst rufen und den Fehlercode angeben.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.

Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).
Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.
Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Möbeln sind einzuhalten.
Unter dem Gerät muss ein Schutzboden montiert werden.
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.
Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.
Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.
Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

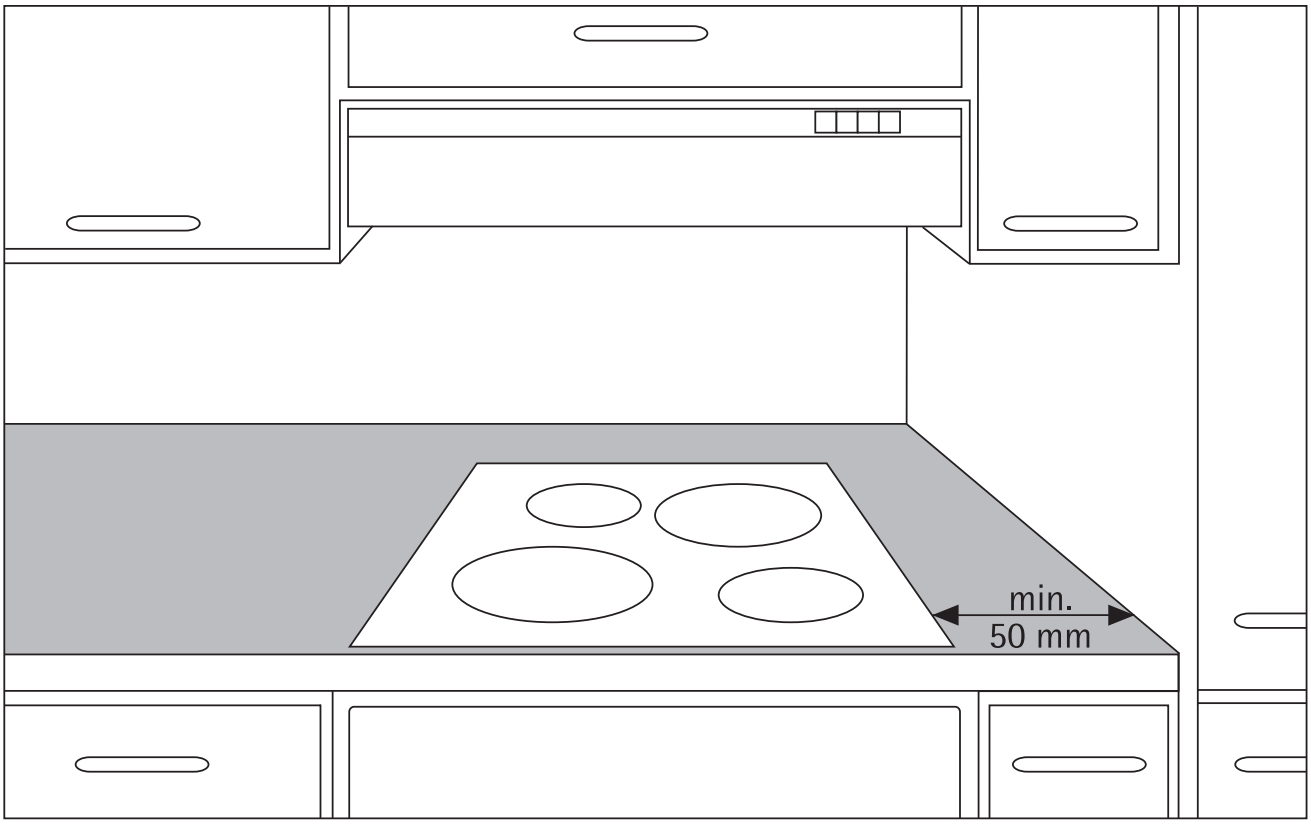
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

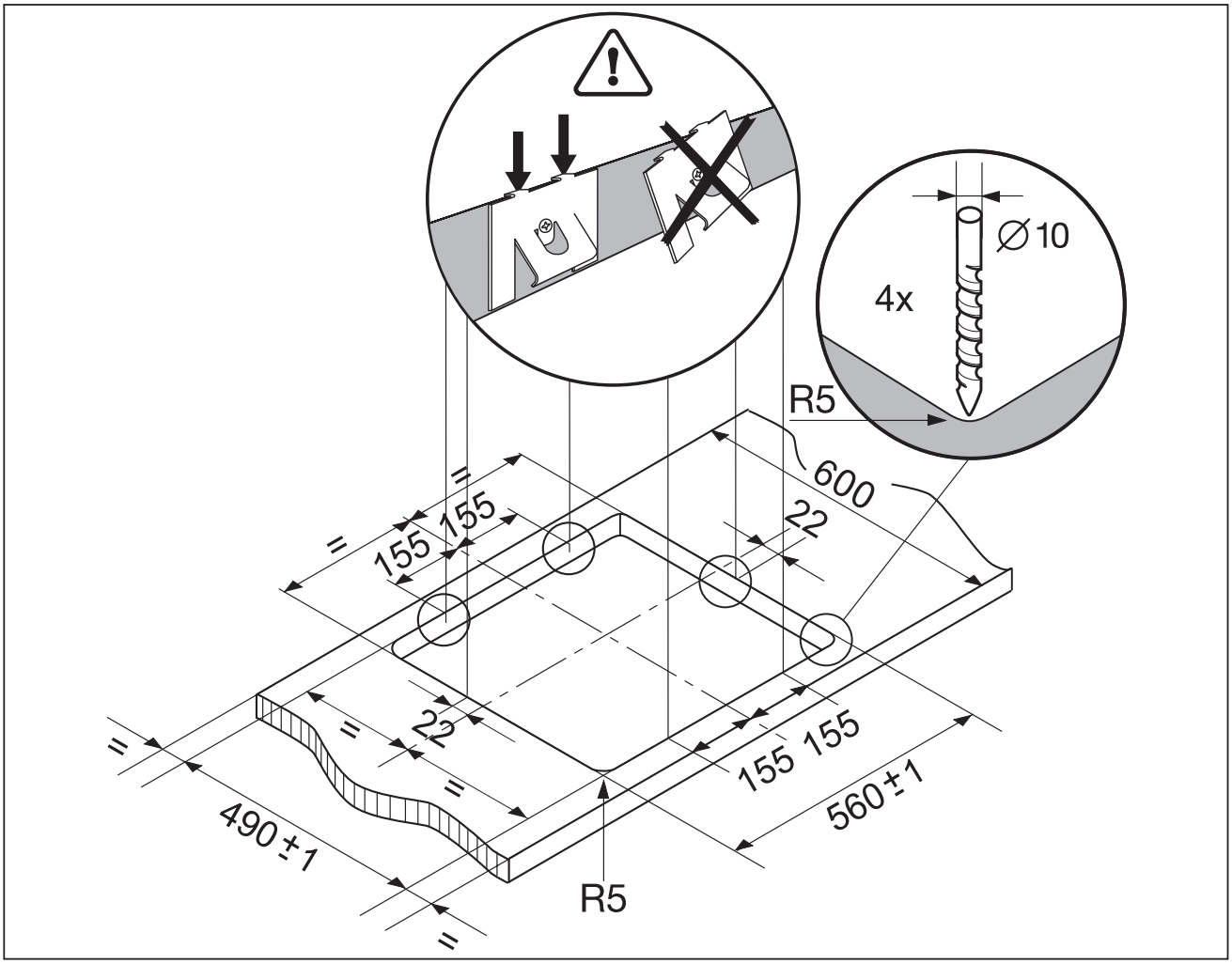
ACHTUNG!
Schäden durch elektrischen Strom.
Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.

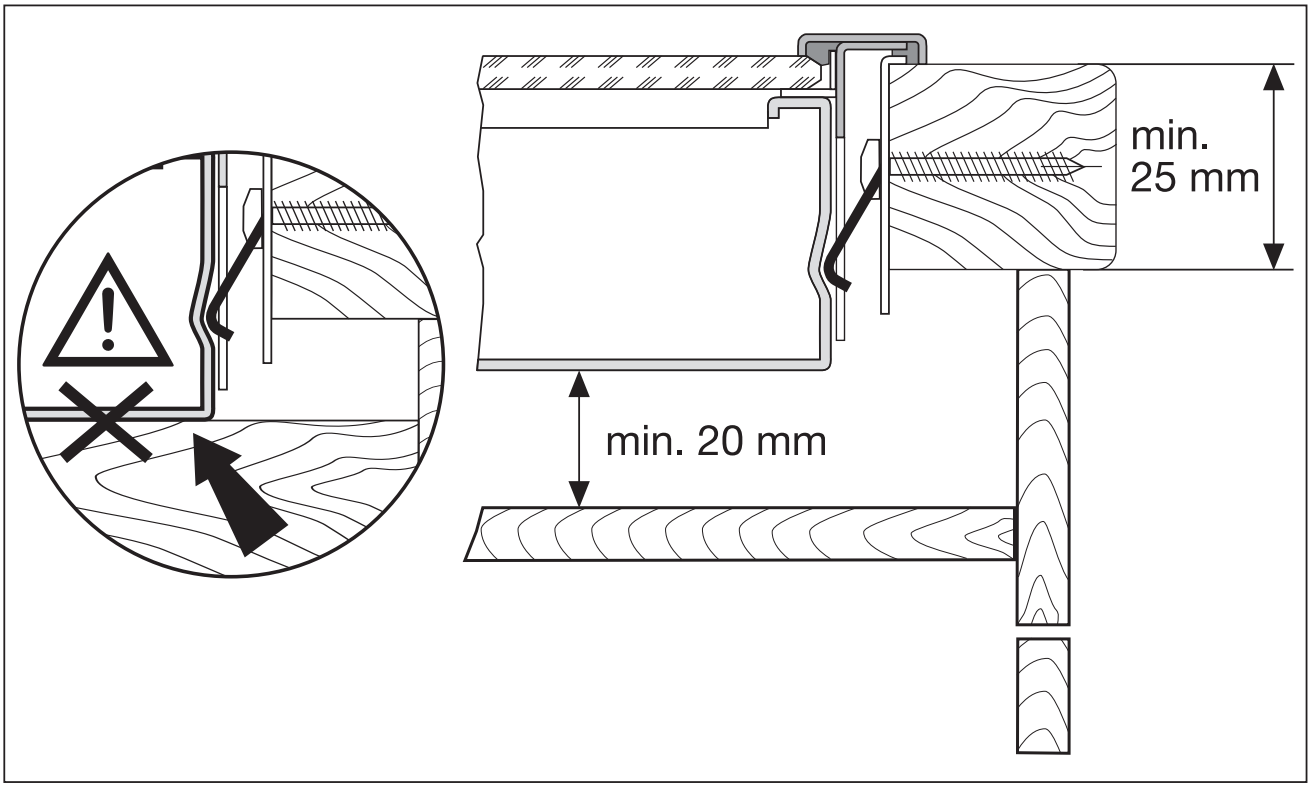
- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.
- Bei 1 oder 2 phasigem Anschluss muss jeweils die passende Netzanschlussleitung vom Typ H05BB-F Tmax 90° (oder höherwertig) eingesetzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°; oder höherwertig) ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.

In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

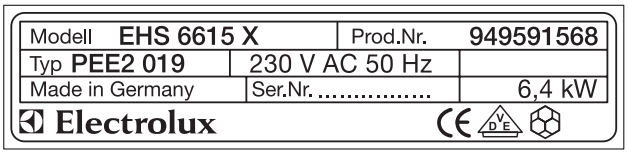
Montage




Ø10
4x
R5
600
22
155
155
155
155
22
490±1
560±1
R5


min.
25 mm
min. 20 mm

Typenschild



Service

Bei technischen Störungen prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen unserer Service-Partner.

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

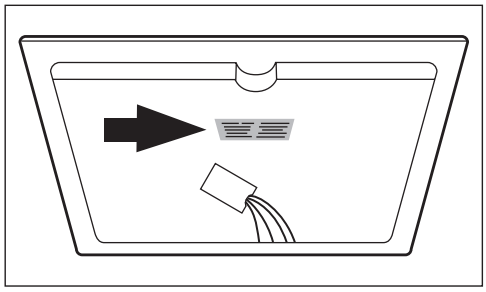
– Modellbezeichnung
– Produkt-Nummer (PNC)
– Serien-Nummer (S-No.)
  (Nummern siehe Typschild)
– Art der Störung
– eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt

Damit Sie die benötigten Kennziffern Ihres Gerätes zur Hand haben, empfehlen wir, sie hier einzutragen:

Modellbezeichnung: .....

PNC: .....

S-No: .....



822 924 603-B-140705-03

Änderungen vorbehalten

The Electrolux Group. *The world´s No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.